



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / I.G.P.- ペイ・ドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 南仏が造るシャルドネ。ノーズは濃く、たっぷりとした桃、リンゴ、パイナップルなどのフルーティなアロマを示す。口当たりはまるやかで滑らか、素晴らしいバランス。

合う料理 サラダ、シーフード、魚料理などと好相性

葡萄品種 シャルドネ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様に在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 歴史的な町ベジエ、サン・シニアン地区付近

気候 乾燥した地中海性気候

地質 石灰質粘土土壌

収穫 機械

醸造 除梗・破碎後、空気圧式プレス機で圧搾。低温でデカンテーションを行う。16-18℃に温度管理されたステンレスタンクで発酵する。

熟成 オーク熟成は行わない

酸度 3.10g/L

PH 3.57

残糖度 1.80g/L